



АДМИНИСТРАЦИЯ ЛЫСЬВЕНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

ПО С Т А Н О В Л Е Н И Е

01.12.2020

№ 2416

Об утверждении Положения о конкурсе «Лысьвенский кулинар»

В соответствии со статьей 1057 Гражданского кодекса Российской Федерации, федеральными законами от 06 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», от 24 июля 2007 г. № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации», постановлением администрации города Лысьвы от 30 октября 2019 г. № 2623 «Об утверждении муниципальной программы «Экономическое развитие и инновационная экономика», в целях привлечения предприятий, организаций, учреждений, предпринимателей к практической деятельности по благоустройству территории Лысьвенского городского округа, формирования эстетической культуры среди населения

Администрация Лысьвенского городского округа ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Провести конкурс «Лысьвенский кулинар» с 01 декабря 2020 г. по 30 декабря 2020 г.

2. Утвердить прилагаемые:

2.1. Положение о конкурсе «Лысьвенский кулинар»;

2.2. Состав экспертной группы по проведению конкурса «Лысьвенский кулинар».

3. Признать утратившими юридическую силу:

постановление администрации города Лысьвы от 27 ноября 2018 г. № 2802 «Об утверждении Положения о конкурсе «Лысьвенский кулинар»;

постановление администрации города Лысьвы от 19 ноября 2019 г. № 2745 «Об утверждении Положения о конкурсе «Лысьвенский кулинар».

4. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования и распространяется на правоотношения, возникшие с 01 декабря 2020 г.

5. Контроль за исполнением постановления возложить на заместителя главы администрации, курирующего функционально-целевой блок «Экономическое развитие» и «Развитие территорий».

Глава городского округа –
глава администрации
Лысьвенского городского округа

А.Л. Гончаров

УТВЕРЖДЕНО
постановлением администрации
Лысьвенского городского округа
от 01.12.2020 № 2416

ПОЛОЖЕНИЕ о конкурсе «Лысьвенский кулинар»

I. Общие положения

1.1. Положение о конкурсе «Лысьвенский кулинар» (далее – Положение, Конкурс) определяет цели, порядок и условия подготовки, организации, проведения и подведения итогов конкурса «Лысьвенский кулинар» среди субъектов малого и среднего предпринимательства, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания и ресторанного бизнеса, учащихся профильных учебных заведений, расположенных на территории Лысьвенского городского округа. Конкурс является открытым.

1.2. Конкурс проводится в целях реализации мероприятия «Оказание информационно-организационной поддержки и популяризации предпринимательской деятельности» муниципальной программы «Экономическое развитие и инновационная экономика», утвержденной постановлением администрации города Лысьвы от 30 октября 2019 г. № 2623.

Финансирование расходов, связанных организацией и проведением Конкурса, осуществляется за счет средств бюджета Лысьвенского городского округа и внебюджетных источников финансирования.

1.3. Проведение конкурса направлено на создание условий для развития малого и среднего предпринимательства на территории Лысьвенского городского округа, выставочно-ярмарочной торговли, института наставничества, формирования положительного имиджа предпринимательской деятельности, создания новых рабочих мест, вовлечения молодежи в предпринимательскую деятельность, создания условий для развития индустрии гостеприимства, туризма.

1.4. Задачи Конкурса:

1.4.1. популяризация уральской кухни, сохранение кулинарных традиций;

1.4.2. повышение профессионального мастерства работников, уровня культуры обслуживания населения, качества приготовляемой продукции работниками сферы общественного питания;

1.4.3. вовлечение молодых кадров в предпринимательство, сферу индустрии питания, распространение передового опыта среди предприятий общественного питания на территории Лысьвенского городского округа;

1.4.4. поощрение инициативы субъектов малого и среднего предпринимательства по организации дополнительных рабочих мест в объектах общественного питания и ресторанного бизнеса.

1.5. Организаторы Конкурса: администрация Лысьвенского городского округа, Лысьвенский муниципальный фонд развития предпринимательства.

1.6. Допускается привлечение партнеров для награждения победителей и Участников Конкурса.

1.7. Место проведения (площадка Конкурса): Пермский край, г. Лысьва, проспект Победы, д. 112, Муниципальное автономное учреждение «Лысьвенский культурно-деловой центр» (МАУ «ЛКДЦ»).

1.8. Оператор Конкурса: МАУ «ЛКДЦ», ИНН 5918214125.

II. Условия участия в Конкурсе

2.1. К участию в Конкурсе допускаются юридические лица и индивидуальные предприниматели независимо от организационно-правовых форм собственности, осуществляющие деятельность в сфере общественного питания на территории Лысьвенского городского округа (кулинары, повара, пекари, кондитеры и другие), работающие на предприятиях общественного питания, учащиеся профильных учебных заведений, расположенных на территории Лысьвенского городского округа (далее – Участники).

В качестве участников не допускаются к Конкурсу победители и участники конкурсов кулинарного (поварского) искусства регионального и российского уровня, за исключением учащихся профильных учебных заведений, расположенных на территории Лысьвенского городского округа.

2.2. Участие в Конкурсе является бесплатным.

2.3. Перечень профессиональных конкурсов указан в приложении 1 к настоящему Положению.

2.4. Участники Конкурса направляют заявки в письменном виде в отдел развития предпринимательства и торговли управления экономики администрации Лысьвенского городского округа в сроки, указанные в извещении о проведении Конкурса, по адресу: Пермский край, г. Лысьва, ул. Мира, д. 34, кабинет № 4, контактные телефоны: 21100, 24511, или на электронную почту: oborina_i@bk.ru по форме согласно приложению 2 к настоящему Положению.

2.5. Общие положения для всех Участников.

2.5.1. Участник несет все расходы, связанные с подготовкой и участием в Конкурсе. Организаторы Конкурса не имеют обязательств по этим расходам (независимо от результатов Конкурса).

2.5.2. Участники используют собственные столовые приборы, стекло, элементы декора, столовое белье, поварской инструмент, кухонную посуду, мелкий инвентарь. Используемые инструменты, посуда, инвентарь, столовое белье, салфетки должны соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов.

2.5.3. Все Участники должны иметь действующую санитарную книжку.

2.5.4. Участники должны работать в профессиональной одежде: куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь, иметь бейдж с указанием фамилии и имени Участника, наименования предприятия общественного питания или учебного заведения. Конкурсные изделия сопровождаются табличками с указанием наименования изделия, фамилии, имени Участника, наименования предприятия общественного питания или учебного заведения.

2.5.5. Все продукты питания, используемые для приготовления, должны иметь соответствующие сертификаты и другие документы в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, ответственность за достоверность представленных сведений несет Участник.

2.5.6. Домашняя консервация не допускается.

2.5.7. Все ингредиенты для приготовления блюд, посуда для подачи определяются самостоятельно и обеспечиваются самим Участником.

2.5.8. В соответствии со статьей 152.1 Гражданского кодекса Российской Федерации, Участники Конкурса дают согласие на использование Организаторами Конкурса и Оператором Конкурса представленных на Конкурс фото-, видеоматериалов.

III. Порядок проведения Конкурса

3.1. Организаторы Конкурса принимают решение о проведении Конкурса, размещают извещение в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на официальных сайтах муниципального образования «Лысьвенский городской округ» и Лысьвенский муниципальный фонд развития предпринимательства с приложением Положения о Конкурсе.

3.2. Участники в установленные в извещении сроки направляют заявку Организаторам Конкурса по утвержденной форме. Допускается оформление одной заявки на несколько конкурсных номинаций на несколько Участников.

3.3. Конкурс проводится с 01 декабря 2020 г. по 30 декабря 2020 г. Проведение конкурса осуществляется в три этапа:

I этап (с 01 декабря по 11 декабря 2020 г.) – прием и рассмотрение заявок на участие в Конкурсе.

II этап (с 01 декабря до 22 декабря 2020 г.) – реализация Участниками заданий профессиональных конкурсов.

Для проведения оценки Участники предоставляют:

а) две порции блюда (изделия), одна порция на экспозицию, вторая для Экспертной группы на дегустацию;

б) Экспертной группе и Организаторам Конкурса рецепт приготовления в формате Word, фото- и видеоматериалы в электронном виде (далее – материалы) процесса приготовления, которые должны содержать:

- не менее 3 (трех) пошаговых фотографий процесса приготовления

(заготовка – набор продуктов, статичный полуфабрикат или полуфабрикат в процессе приготовления, готовое блюдо или изделие);

- видеосъемку процесса приготовления.

Материалы направляются Организаторам Конкурса на электронную почту:

- oborina_i@bk.ru, контактные телефоны: 21100, 24511;

- lfr@bk.ru, контактный телефон: 61270.

Организаторы Конкурса в течение 2 (двух) рабочих дней направляют материалы Оператору Конкурса для формирования роликов (презентаций) по каждому Участнику и дальнейшего размещения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на официальных сайтах МАУ «ЛКДЦ» (<http://kdc.lysva.ru/>) и Лысьвенский муниципальный фонд развития предпринимательства (<http://www.lmfrp.lysva.ru/>).

В целях исключения случаев повторения Участниками одинаковых операций, рецептов приготовления, оформления конкурсных блюд и изделий Организаторы Конкурса вправе опубликовать ролики (презентации) в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» после поступления материалов от всех участников по каждой компетенции или виду блюда (изделия).

III этап (с 23 декабря по 30 декабря 2020 г.) – подведение итогов Конкурса, определение победителей Экспертной группой проводится до 25 декабря 2020 г.

Итоги конкурса «Лысьвенский кулинар» 30 декабря 2020 г. размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на официальном сайте муниципального образования «Лысьвенский городской округ» (<http://adm-lysva.ru/>), МАУ «ЛКДЦ» (<http://kdc.lysva.ru/>) и Лысьвенский муниципальный фонд развития предпринимательства (<http://www.lmfrp.lysva.ru/>).

3.4. Определение победителей проводится по результатам защиты очной и (или) в формате онлайн по профессиональным конкурсам перед членами Экспертной группы по балльной оценке в соответствии с критериями оценки.

3.5. Для определения победителей Конкурса суммируются баллы, набранные Участниками в профессиональных конкурсах.

3.6. Экспертная группа правомочна принимать решение, если при защите очной и (или) в формате онлайн присутствует более 50 % ее членов. При равном количестве баллов решение принимается большинством голосов. При равенстве голосов право решающего голоса предоставляется председателю Экспертной группы, в случае его отсутствия – заместителю председателя Экспертной группы.

3.7. Решение Экспертной группы оформляется протоколом, который подписывают все члены Экспертной группы, принявшие участие. В протоколе отражается следующая информация:

- наименование профессионального конкурса (номинации) Конкурса;

- имена победителей Конкурса в каждом профессиональном конкурсе

(номинации).

3.8. Победители Конкурса в каждой компетенции награждаются дипломами участника, ценными подарками.

В профессиональном конкурсе по каждой компетенции определяются:

I место, II место, III место.

Допускаются следующие компетенции:

- «Повар»;
- «Кондитер»;
- «Пекарь»;
- «Официант».

Перечень профессиональных конкурсов указан в приложении 1 к настоящему Положению.

Допускается определение победителей в следующих номинациях:

- «За индивидуальность, оригинальность и собственный стиль»;
- «За профессионализм в поварском искусстве»;
- «За профессионализм в кондитерском искусстве»;
- «За профессионализм в пекарском искусстве»;
- «За художественное решение в оформлении»;
- «За креативный подход в оформлении блюда (изделия)».

3.9. О месте, дате и времени проведения церемонии награждения победителей объявляется дополнительно.

IV. Критерии оценки

4.1. Оценка профессионального конкурса проводится по балльной системе в каждой компетенции, оценивается каждое блюдо (изделие) отдельно по следующим критериям оценки:

Компетенции «Повар», «Кондитер», «Пекарь»:	Максимальное количество баллов
соответствие представленных блюд и изделий заданной теме	10
органолептические показатели: запах, вкусовые сочетания, сочетание и совместимость продуктов	10
презентация и подача блюда (изделия): визуальное представление изделий, гармония цвета, художественное исполнение, соответствие сервировочной посуды, композиционное размещение на сервировочной посуде	10
мастерство: соблюдение технологии приготовления, уровень сложности, чистота исполнения, грамотная организация рабочего места	10
творческий подход: новизна идеи, оригинальность исполнения	5
сохранение традиций национальной кухни	5

Компетенция «Официант»:	Максимальное количество баллов
Часть 1 (стол 1, 2). «Set – table»: отражение заданной тематики в оформлении стола	25
Часть 1 (стол 1, 2). «Set – table»: правильность сервировки в соответствии с меню	25
Часть 1 (стол 1, 2). «Set – table»: оригинальность сервировки в соответствии с меню	25
Часть 1 (стол 1, 2). «Set – table»: оформление меню	5
Часть 2: оригинальность приемов складывания салфеток	10
Часть 2: наличие схем складывания салфеток	5
Часть 1, 2: внешний вид, наличие фирменной одежды	5

4.2. Оценка профессионального конкурса 2 - Класс «Иное» проводится по визуальным признакам, эстетическое восприятие, тонкость и изящество исполнения и другое, максимальное количество баллов – 15.

Перечень профессиональных конкурсов

1. Профессиональный конкурс 1 на тему «Новый год и Рождество».

1.1. Часть 1 «Домашнее задание».

1.1.1. Профессиональный конкурс в компетенции «Повар».

Участник представляет сет из 3 (трех) блюд в банкетном исполнении на тему «Новый год и Рождество» по две порции блюда, одна порция на экспозицию, вторая (не менее 100 граммов) для Экспертной группы на дегустацию:

- холодная закуска «Заливное в банкетном исполнении», выбор ингредиентов свободный;

- «горячее блюдо в банкетном исполнении», допускается порционная подача, выбор ингредиентов свободный;

- десерт, выбор ингредиентов и подача свободные.

Защита очная и (или) в формате онлайн (не более 3 минут), рецепт приготовления в бумажном варианте.

1.1.2. Профессиональный конкурс в компетенции «Кондитер».

Участник представляет:

- торт, две порции (одна порция на экспозицию, вторая, не менее 100 граммов, для Экспертной группы на дегустацию);

- мини-пирожное трех видов (не менее одной штуки каждого вида на экспозицию, не менее двух штук каждого вида для Экспертной группы на дегустацию).

Тематика, ингредиенты, исполнение и подача свободные, масса изделий без ограничений. Защита очная и (или) в формате онлайн (не более 3 минут).

1.1.3. Профессиональный конкурс в компетенции «Пекарь».

Участник представляет сет из 3 (трех) изделий по две порции (одна порция на экспозицию, вторая, не менее 100 граммов, для Экспертной группы на дегустацию):

- кулебяка рыбная;

- курник;

- сладкий пирог.

Тематика, ингредиенты, исполнение и подача свободные, масса изделий без ограничений. Защита очная и (или) в формате онлайн (не более 3 минут).

1.1.4. Профессиональный конкурс в компетенции «Официант».

Часть 1. «Set – table».

Участник представляет «Set – table» двух видов (накрытый праздничный стол, тема свободная), сервировка не менее 2 (двух) персон:

вид 1 – праздничный стол;

вид 2 – чайный стол.

Защита очная и (или) в формате онлайн (не более 3 минут). Бланк меню представляется членам Экспертной группы.

Часть 2. «Салфетки».

Участник представляет фото и видео оригинального складывания салфеток для сервировки банкетного стола, не менее 3 (трех) приемов, использование дополнительных аксессуаров не допускается.

2. Профессиональный конкурс 2, Класс «Иное», тема свободная.

Участники Класса «Иное» представляют готовые изделия: арт-класс «Карвинг», картины, панно, композиции из специй, чая, кофе, сухариков, зерновых и бобовых культур, соленое тесто и другое.

Участник представляет фото- и видеоматериалы. Конкурсные изделия сопровождаются табличками с указанием наименования изделия, фамилии, имени Участника, наименования предприятия общественного питания или учебного заведения.

Приложение 2
к Положению о конкурсе
«Лысьвенский кулинар»

ФОРМА

Начальнику отдела развития
предпринимательства и торговли
управления экономики
администрации Лысьвенского городского
округа

(Ф.И.О.)

от

(юридическое лицо, индивидуальный
предприниматель)

(адрес местонахождения объекта, заявленного на
конкурс)

контактный телефон:

адрес электронной почты:

**Заявка
на участие в конкурсе «Лысьвенский кулинар»**

Наименование предприятия общественного питания/профильного учебного заведения: _____

Участники конкурса:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество полностью	Наименование компетенции	Подпись участника, согласие на обработку персональных данных

В соответствии со статьей 152.1 Гражданского кодекса Российской Федерации Участники Конкурса дают согласие на использование Организаторами Конкурса и Оператором Конкурса представленных на Конкурс фото-, видеоматериалов.

В соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 г. 152-ФЗ «О персональных данных», даю согласие на обработку своих персональных данных в рамках организации и проведения конкурсных мероприятий, а именно:

разрешаю зарегистрировать в базе данных участников конкурсных мероприятий путем записи персональных данных участника;

разрешаю в рамках организации и проведения указанных мероприятий вести обработку персональных данных с использованием средств автоматизации или без использования таких средств;

разрешаю дальнейшую передачу персональных данных в государственные органы с целью совершения действий в соответствии законами Российской Федерации;

разрешаю в рамках организации и проведения указанных конкурсных мероприятий распространение персональных данных (фото, Ф.И.О., общественная деятельность) путем размещения в Интернете, буклетах и периодических печатных изданиях.

Дата _____

Подпись руководителя _____ /Ф.И.О./

УТВЕРЖДЕН
постановлением администрации
Лысьвенского городского округа
от 01.12.2020 № 2416

СОСТАВ

экспертной группы по проведению конкурса «Лысьвенский кулинар»

- Федосеев
Никита Львович — заместитель главы администрации, курирующий функционально-целевой блок «Экономическое развитие» и «Развитие территорий», председатель экспертной группы
- Оборина
Ирина Ивановна — начальник отдела развития предпринимательства и торговли управления экономики администрации Лысьвенского городского округа, заместитель председателя экспертной группы
- Члены экспертной группы:
- Бабурина
Светлана Николаевна — мастер производственного обучения ГБПОУ «Лысьвенский политехнический колледж» (по согласованию)
- Брюханова
Светлана Петровна — эксперт по вопросам общественного питания, кондитер, победитель Всероссийского соревнования по технологии производства хлебобулочных изделий здорового питания; Председатель экспертно-методического совета Международного конкурса «WorldSkills Ural» - 2014 г. в компетенции «Кондитер» (по согласованию)
- Заколodкин
Андрей Викторович — эксперт по вопросам общественного питания, победитель конкурса «Лысьвенский кулинар» - 2018 г. в компетенции «Повар», призер конкурсной программы в командных соревнованиях «Пермская кухня-2018» по конкурсу «Отборочные соревнования по классу R «Chrf a la Russe» (по согласованию)
- Лунева
Людмила Владимировна — главный специалист отдела развития предпринимательства и торговли управления экономики администрации Лысьвенского городского округа
- Шулятьева
Галина Николаевна — эксперт по вопросам общественного питания, ветеран торговли и общественного питания (по согласованию)
- Щуплецова
Лариса Юрьевна — мастер производственного обучения ГБПОУ «Лысьвенский политехнический колледж» (по согласованию)